

Čínská kuchyně

(champagne avantgarde)



Kuřecí polévka s houbami

1.2 l kuřecího vývaru, 150 g uvařených kuřecích prsíček, 4 aromatické houby nebo sušené hřiby, 150 g nudlí čínských nebo domácích vaječných, 3 lžíce sherry, 2 lžíce posekané zelené petrželky, sůl, mletý pepř

Houby namočíme na 20 minut do vlažné vody a pak v té vodě 25 minut vaříme. Vyjmeme, necháme okapat a odřízneme třeně. Kuřecí prsíčka sloupneme z kůže a pokrájíme na tenké plátky. Nudle vaříme v osolené vodě 5 minut. Scedíme, dáme do hluboké misky a uchováme v teple.

Vývar přivedeme do varu, přidáme kuřecí maso a houby. Na mírném ohni vaříme 5 minut. Osolíme, opepříme a promícháme. Vlejeme sherry, znovu zamícháme a stáhneme z plotny. Polévku podáváme s nudlemi, posypanou zelenou petrželkou.



Pikantní nakyslá polévka

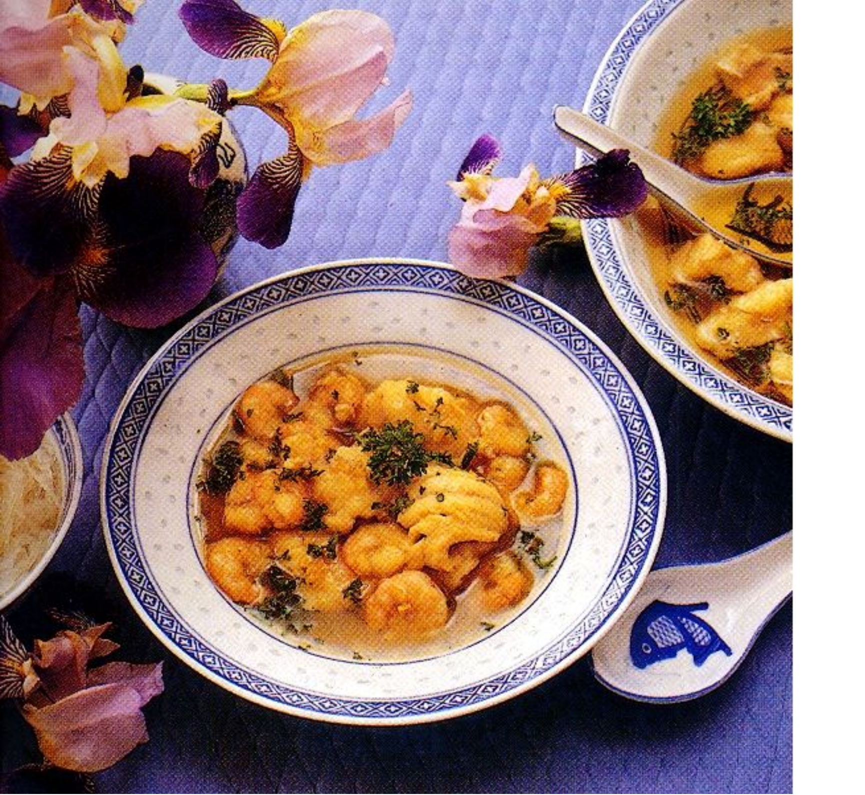
600 ml masového vývaru, 120 g syrové vepřové panenské, 1 vejce, 4 aromatické houby nebo sušené hřiby, 2 lžíce škrobové moučky, 1 lžíce vodky, 1 lžíce bílého vinného octa, 2 lžíce sójové omáčky, 2 mladé cibulky "sečky", sůl, mletý pepř

Houby namočíme na 20 minut do vlažné vody a pak je v té vodě 25 minut vaříme. Vyjmeme, scedíme a odřízneme třeně. Kloboučky pokrájíme na čtvrtky. Maso nakrájíme na tenké plátky a pak na proužky. Vejce rozmícháme vidličkou na jednolitou hmotu.

V 1.5 litrové nádobě uvedeme do varu vývar, pak přidáme maso a houby. Na mírném plameni vaříme 2 minuty. Pak přidáme vodu, sójovou omáčku a ocet. Osolíme a opepříme. Vaříme další 2 minuty. Přilejeme bramborovou moučku rozmíchanou v menším množství vody. Za stálého míchání vaříme na mírném ohni do zhoustnutí.

Tenkým pramének vléváme rozšlehané vejce a mícháme, až se srazí na tenká vlákna. Posypeme sekanou cibulkou a ihned podáváme.

Příprava čínského masového vývaru: 1 kg kostí nebo masa se zaleje 2 litry studené vody, přidá se i 1 cibule, 1 snítka celeru, pepř, event. trošku anýzu a zázvoru, uvede se do varu a vaří se na mírném plameni asi 1.5 hodiny, přičemž sbíráme s povrchu pěnu. Hotový procezený vývar je pak třeba silně ochladit a odstranit z něho zbytečný tuk. V ledničce je lze uchovat přinejmenším 6 dnů.



Rybí polévka

1 l slepičího vývaru, 350 g rybího filé z bílých ryb, 100 g oloupaných krevet, kousek zázvoru, 4 stroužky česneku, 2 bílky, 1 lžíce vinného octa, 1 lžíce sherry, 2 lžíce hladké mouky, 1/2 svazku zelené petrželky

Rybí filé opláchneme a rozkrájíme na malé kousky. Česnek a zázvor oloupáme a nakrájíme na plátky, pak usekáme nadrobno. Filé a krevety osolíme, obalíme v mouce a v rozšlehaném bílku. Vývar uvedeme do varu a vhodíme do něj rybu a krevety, později usekaný zázvor a česnek. Vaříme na středním plameni 5 minut. Na závěr přilejeme ocet a sherry. Podáváme sypané petrželkou.



Sečuánská polévka

1 l slepičího vývaru, 100 g libového vepřového masa, 4 aromatické houby nebo sušených hřibů, 300 g čínského zelí, 2 šalotky, 1 lžíce rajčatového protlaku, 50 g sójových nudlí, 1 lžíce červeného vinného octa, 1 lžíce sójové omáčky, 1 lžička sezamového oleje, 2 lžíce oleje na smažení, špetka pálivé papriky, sůl, mletý pepř

Houby namočíme na 20 minut do vlažné vody a pak v té vodě 25 minut vaříme. Vyjmeme a odřízneme třeně, kloboučky nakrájíme na proužky. Maso nakrájíme na nudličky velikosti zápalky. Zelí umyjeme a rozčtvrtíme. Rozkrájíme na čtverce, jejichž strana měří asi 2.5 cm. Šalotku umyjeme, oloupáme a nakrájíme na proužky dlouhé 2.5 cm.

Sójové nudle propláchneme teplou vodou a osušíme. Maso, zelí a houby smažíme 3 minuty na rozpáleném oleji. V asi dvoulitrové nádobě uvedeme do varu vývar, vsypeme maso, zelí a houby. Uvedeme do varu a necháme 5 minut vařit. Přidáme rajský protlak, nudle a sójovou omáčku. Na mírném ohni vaříme cca 20 minut. Přidáme šalotky, ocet, sezamový olej a špetku ostré papriky. Osolíme, opepříme a necháme ještě 2 minuty na plotně. Pak podáváme. Polévka má být ostře pikantní a současně nakyslá.



Kachna po pekingsku

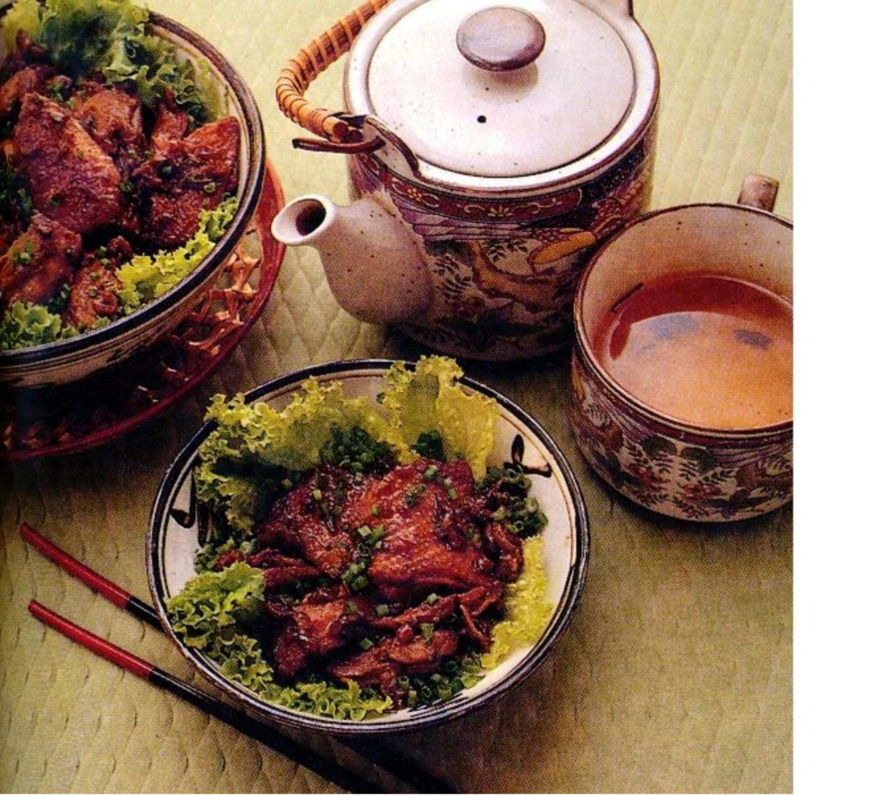
1 mladá kachna, 1 okurka nakrájená na proužky (na ozdobu), 3 svazky naťové cibulky nakrájené na proužky (na ozdobu), sůl, omáčka (lák): 1 cibule, 2 stroužky česneku, 1 lžíce hladké mouky, 2 lžíce tekutého medu, 5 lžic sójové omáčky, 1 lžička octa, 1 lžička oleje, 1 lžička koření "pěti vůní", sůl, mletý pepř, placičky: 250 g hladké mouky, 230 ml vroucí vody, 2 lžíce oleje, švestková omáčka: 250 g švestkových povidel, 3 lžíce sójové omáčky, 1 lžíce sherry, špetka mleté skořice, špetka pálivé papriky, špetka mletého zázvoru

Všechny složky omáčky spojíme a pečlivě promícháme. Hotovou omáčkou potřeme vykuchanou a omytou kachnu, kterou nejdříve osolíme a ostrou vidličkou popícháme. Necháme 13 hodin odpočívat. Pak kachnu upečeme na roštu v troubě rozehřáté na 200 °C. Pečeme cca 1,5 hodiny, přičemž maso častěji poléváme šťávou z pečení.

Všechny ingredience švestkové omáčky pečlivě promícháme, uvedeme do varu a za stálého míchání vaříme 5 minut. Ochladíme a pak dáme do ledničky.

Mouku zalejeme vroucí vodou a 5 až 6 minut zaděláváme těsto. Necháme stejnou dobu odstát. Pak z těsta vytvoříme válec o průměru 3 cm. Nakrájíme na 2 cm silné plátky, které rozválíme na placičky o průměru cca 6 cm. Povrch každé placičky potřeme troškou oleje. Placičky skládáme dvě a dvě na sebe omaštěnou stranou k sobě. Každý pár rozválíme na placičku o průměru cca 15 cm. Usmažíme na omaštěné rozpálené pánvi, musí zůstat bledé. Po osmažení je zase opatrně rozdělíme.

Upečenou kachnu nakrájíme velmi ostrým nožem na plátky. Několik jich vždy položíme na placičku spolu s několika proužky okurky a lžičkou švestkové omáčky. Placičky svineme a jíme rukou.



Kachna po sečuánsky

6 porcí: 1 kachna (asi 1,5 kg těžká), sůl,

Marináda: 3 lžíce sójové omáčky, 2 lžíce medu, 2 lžíce sherry,

Omáčka: 100 g sečuánské zeleniny, 1 malá cibule, 3 stroužky česneku, 3 lžíce sójové omáčky, 2 lžíce medu, 1 lžíce vinného octa, 1 lžíce oleje na smažení, na ozdobu: hlávkový salát, a naťová cibulka

Všechny ingredience marinády pečlivě promícháme. Vykuchanou a umytou kachnu propícháme vidličkou, osolíme a vložíme do marinády. Necháme 3 hodiny odležet. Asi v polovině doby kachnu obrátíme, aby se marináda dobře vsákla.

Kachnu upečeme v troubě vyhřáté na 200 °C. Pečeme asi 1,5 hodiny, přičemž ji stále poléváme vypečenou šťávou. Upečenou kachnu ochladíme a rozkrájíme na porce. Šťávu z pečení také ochladíme a sebereme z ní tuk.

Sečuánskou zeleninu usekáme. Česnek a cibuli usekáme nadrobno. Rozehřejeme olej a zeleninu, cibuli a česnek v něm osmažíme, pak přidáme další ingredience omáčky, přivedeme do varu, vlejeme šťávu z pečeně a ochladíme.

Porce kachny polejeme omáčkou a dáme znovu do chladu. Podáváme na listech salátu posypané usekanou naťovou cibulkou.



Kachna s ananasem a třešněmi

1 mladá kachna, 1 střední cibule, 3 plátky celeru, 4 plátky čerstvého nebo kompotovaného ananasu, 2 lžíce medu, 3 lžíce sójové omáčky, 1 lžíce vodky, sůl, mletý pepř, 3 lžíce oleje na smažení, několik kompotovaných třešní

Kachnu vykucháme, opláchneme, osušíme a osolíme. Cibuli oloupáme a pokrájíme na plátky. Celer omyjeme a pokrájíme na kostky. Kachnu vložíme do větší nádoby na vaření. Zalejeme litrem vody. Přidáme cibuli, nakrájené plátky celeru, sůl a pepř. Uvedeme do varu. Zmenšíme plamen a vaříme pod pokličkou 1 hodinu a 15 minut. Kachnu vyjmeme a ochladíme, stáhneme kůži a vykostíme. Maso nakrájíme na malé kousky.

200 ml vývaru z kachny uvedeme do varu. Kousky masa osmažíme na rozpáleném oleji. Přidáme sójovou omáčku a med, zamícháme. Asi po 20 vteřinách přilejeme vodku a vývar z kachny. Mícháme až do doby, kdy se začne vařit, pak přidáme kousky ananasu, uvedeme do varu a necháme ještě 2 minuty na plotně.

Přendáme na misku, ozdobíme třešněmi a podáváme.



Kuře na citrónu

1 kuře, sůl, olej na smažení, 1 lžička mletého zázvoru nebo střední kousek čerstvého, 2 šalotky, 2 lžíce sójové omáčky, 1 lžíce bramborové škrobové moučky, 1 citrón nakrájený na plátky na ozdobu,

Omáčka: 1 lžíce moučkového cukru, 1 lžíce sójové omáčky, 4 lžíce citrónové šťávy, 1 lžíce sezamového oleje, 1 lžička citrónové kůry nadrobno usekané, 250 ml vody

Kuře opláchneme a rozdělíme na porce. Usušíme, osolíme, potřeme sójovou omáčkou a necháme 20 minut stát. Zázvor oloupáme a nakrájíme na plátky. Šalotky umyjeme a nasekáme nadrobno. Všechny ingredience na omáčku spojíme a pečlivě rozmícháme.

Marinované čtvrtky kuřete opečeme ze všech stran do růžova na rozpáleném oleji. Přidáme zázvor a ještě 1 minutu smažíme. Zalejeme omáčkou, uvedeme do varu a dusíme pod pokličkou na mírném plameni 15 minut. Porce kuřete vyjmeme a nakrájíme na tenké plátky. Do omáčky nalejeme bramborovou moučku rozmíchanou ve lžíci vody. Mícháme do zhoustnutí.

Kousky kuřete vložíme do misky a polejeme omáčkou. Ozdobíme plátky citrónu a usekanou cibulí. Podáváme s rýží.



Kuřecí křidélka v medu

12 kuřecích křídel, 1/2 lžičky mletého zázvoru nebo malý kousek čerstvého, 2 stroužky česneku, 2 lžíce tekutého medu, 2 lžíce sherry, 4 lžíce sójové omáčky, 100 ml vývaru, 1 lžíce oleje na smažení, sůl

Křidélka rozdělíme v kloubech na 3 části. Vnější špičky křidélek odřízneme. Rozporcovaná křidélka dáme do nádoby, zalijeme studenou vodou, osolíme a uvedeme do varu. Zmenšíme plamen a 10 minut vaříme. Pak vodu slejeme a křidélka osušíme.

Zázvor a česnek oloupáme a nadrobno usekáme. Svaříme lžíci oleje a tekutý med. Ovařená křidélka dáme zpět do nádoby, zalejeme vývarem, přidáme česnek, zázvor, sójovou omáčku a sherry a pečlivě promícháme. Dusíme na malém plameni pod pokličkou 30 minut. Posledních 10 minut často nádobou potřásáme, aby se omáčka nepřipalovala.

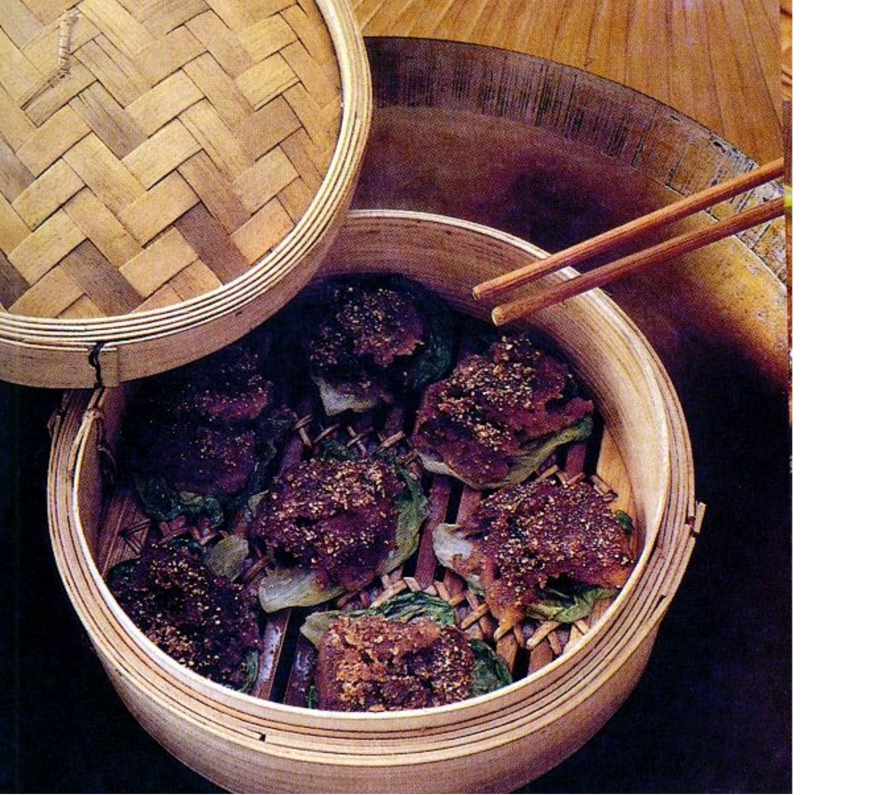


Slepice v ořechách

400 g syrových slepičích prsíček, 3 bílky, 150 g vyloupaných vlašských ořechů, 5 lžic bramborové škrobové moučky, 2 lžíce sherry, špetka soli, olej na smažení

Slepičí prsíčka sloupneme z kůže. Maso pokrájíme na plátky silné 1 cm. Vložíme do misky, pokropíme sherry a osolíme. Necháme 20 minut stát. Ořechy nadrobno nasekáme nebo utlučeme v hmoždíři. Bílky lehce našleháme, přidáme bramborovou moučku a pečlivě rozmícháme.

Marinované kousky slepičího masa necháme okapat a namáčíme do bílků s bramborovou moučkou. Pak je obalíme ořechy. Smažíme ve větším množství rozpáleného oleje do zlatova. vyjmeme a necháme okapat na hedvábném papíru. Ihned podáváme.



Bůček vařený v páře

800 g libového syrového vepřového bůčku, 1 hlávka hlávkového salátu, 100 g mleté rýže,

Marináda: 2 lžíce tekutého medu, 2 lžíce sójové omáčky, 3 lžíce vodky, 1/2 lžičky koření "pěti vůní" (viz samostatný recept)

Bůček opláchneme ve studené vodě a osušíme. Nakrájíme přes vlákno na plátky o síle 1 cm a pak na čtverce 4 x 4 cm. Všechny ingredience marinády pečlivě smícháme. V marinádě maso marinujeme 30 minut. Salát umyjeme, necháme okapat a rozdělíme na jednotlivé listy.

Na silně rozehřáté pánvi (bez tuku) necháme zčervenat mletou rýži. Bůček rýží obalíme. Síto na vaření v páře vyložíme salátovými listy. Na ně pokládáme obalené kousky bůčku. vaříme v páře cca 2 hodiny.

Podáváme horké spolu se salátovými listy, na nichž se bůček vařil.



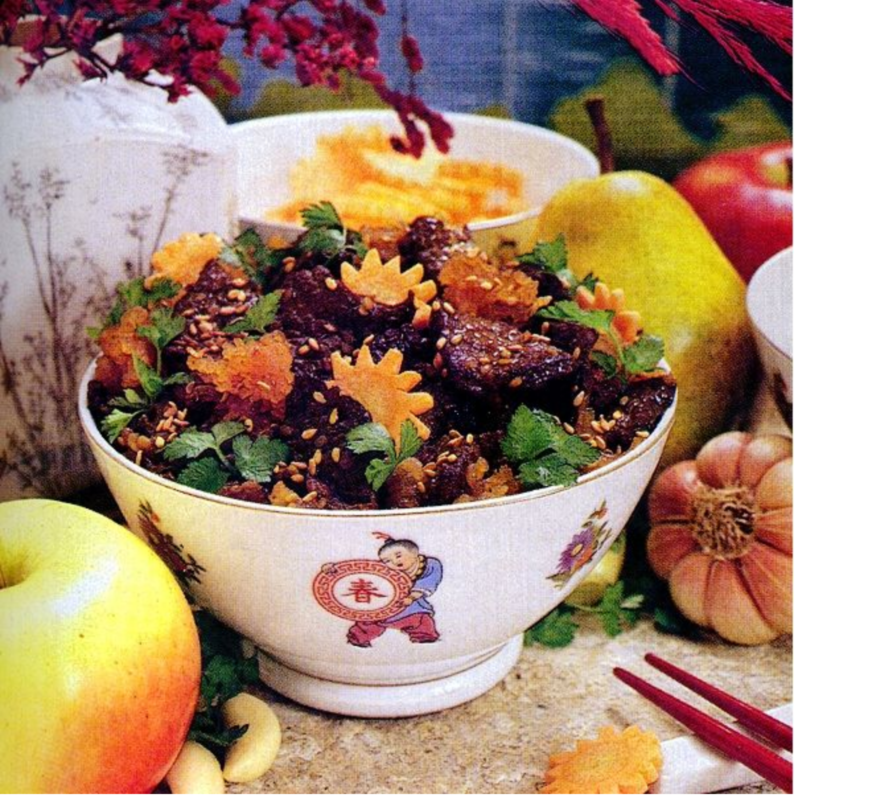
Hovězí maso na zázvoru se zeleninou

500 g hovězí svíčkové nebo roštěnky, 1.5 lžičky mletého zázvoru nebo větší kousek čerstvého, 1 veliká cibule, 2 naťové cibulky, 200 g mrkve, 200 g cukety, 1 zelená paprika, 100 ml masového vývaru, 3 lžíce oleje na smažení,

Marináda: 2 lžíce tmavého medu, 4 lžíce bramborové škrobové moučky, sůl

Maso nakrájíme na plátky o síle 1 cm a pak na proužky. Spojíme ingredience marinády a pečlivě promícháme. Cibuli a mrkve oloupáme a nakrájíme na tenké plátky. Cukinu umyjeme a nakrájíme na tenké plátky. Papriku umyjeme, odstraníme jadérka a nakrájíme na 3 cm dlouhé proužky. Naťové cibulky oloupáme, umyjeme a nakrájíme rovněž na 3 cm dlouhé proužky. Zázvor oloupáme a nadrobno usekáme.

Marinované osolené maso osmažíme 1 minutu na rozpáleném oleji. vyjmeme, necháme okapat a odložíme. Na pánev, na níž se smažilo maso, nasypeme připravenou zeleninu. Zalejeme vývarem, zamícháme a na slabším plameni 10 minut pod pokličkou dusíme. Plamen zvětšíme, dodáme zbytek marinády a mícháme do zhoustnutí. Přidáme zázvor a ještě 1 minutu dusíme. Přidáme maso, zamícháme a necháme ještě 2 minuty na plotně. Podáváme ihned s rýží.


春

Hovězí maso s ovocem

6 porcí: 1 kg hovězí svíčkové nebo roštěnky, 1 lžíce oleje na smažení, 1 mrkev nakrájená na "kytičky" na ozdobu, 2 lžíce zelené petrželky na ozdobu,

Marináda: 3 naťové cibulky, 3 stroužky česneku, 1 velké jablko, 1 velká hruška, 2 lžíce moučkového cukru, 3 lžíce sezamových semínek, 4 lžíce sójové omáčky, 2 lžíce sherry, 2 lžíce sezamového oleje, sůl, mletý pepř

Maso nakrájíme na plátky silné 1 cm a pak na čtverce 2,5 x 2,5 cm. Jablko a hrušku oloupáme a ustrouháme. Cibulky a česnek oloupáme a na velmi drobno usekáme. Přidáme další součásti marinády a pečlivě promícháme. Maso zamícháme do marinády a marinujeme při pokojové teplotě 3 hodiny.

Maso i s marinádou 5 minut smažíme za stálého míchání na rozpáleném oleji. Vložíme do hluboké misky, ozdobíme "květinkami" z mrkve a lístky zelené petrželky. Podáváme velmi horké.



Jehněčí maso smažené na cibulkách

400 g jehněčí kýty nebo hřbetu, 150 g šalotky, 4 stroužky česneku, 2 lžíce sherry, 1 lžíce tekutého medu, 1 lžička sezamového oleje, olej na smažení,

Marináda: 1 lžíce bramborové škrobové moučky, 1.5 lžíce sójové omáčky, 2 lžíce oleje, špetka soli

Maso nakrájíme na kostky velikosti 2,5 x 2,5 cm. Šalotky umyjeme, oloupáme, nakrájíme také na kousky o délce 2,5 cm. Česnek oloupáme a nadrobno usekáme. Maso pečlivě promícháme se všemi ingrediencemi marinády a necháme 15 minut odstát.

Marinované maso smažíme spolu s česnekem za stálého míchání na rozpáleném oleji 3 minuty. Přidáme šalotky a smažíme dále - nepřestáváme míchat - až cibulka zesklovatí. Přilejeme tekutý med a sherry, zamícháme a ještě 2 minuty smažíme. Přilejeme sezamový olej a pečlivě promícháme. Ihned podáváme.



Roštěnka na zázvoru

400 g nízké roštěnky, 4 aromatické houby nebo sušené hřiby, 1.5 lžičky mletého zázvoru nebo větší kousek čerstvého, 1 cibule, 2 stroužky česneku, 1 lžíce bramborové škrobové moučky, 1 lžíce sójové omáčky, 2 lžíce sherry nebo bílého přírodního vína, 1 lžíce medu, sůl, mletý pepř, olej na smažení, 1 lžíce usekané zelené petrželky

Houby namočíme na 20 minut do vlažné vody a pak je v té vodě 25 minut vaříme. Vyjmeme, odřízneme třeně. Klobouky nakrájíme na tenké proužky. Maso nakrájíme na proužky. Zázvor oloupáme a usekáme. Cibuli a česnek také oloupáme a nadrobno usekáme. Z medu, poloviny sójové omáčky a vína nebo sherry umícháme s bramborovou moučkou marinádu. Nalejeme ji na maso. Promícháme a 15 minut marinujeme.

Na vroucím oleji usmažíme do růžova česnek a cibuli, přidáme maso, zázvor a hřiby. 2 minuty smažíme na prudším ohni za stálého míchání. Dolejeme zbylé víno a sójovou omáčku. Osolíme, opepříme. Ponecháme ještě 2 až 3 minuty na pánvi, aby omáčka zhoustla. Vložíme na misku, posypeme zelenou petrželkou a ihned podáváme.



Sladkokyselá vepřová pečeně

500 g vepřové pečeně bez kostí, 1 lžička mletého zázvoru nebo střední kousek čerstvého, 1 cibule, 2 stroužky česneku, 1/2 zelené papriky, 1/2 červené papriky, 1 okurka nakrájená na plátky, 1 lžíce rajčatového protlaku, 100 g (kompotovaného) ananasu, 100 ml pomerančové šťávy, 1 lžíce bramborové škrobové moučky, 1 lžíce tekutého tmavého medu, sůl, mletý pepř, olej na smažení (větší množství),

Marináda: 1 bílek, 1 lžíce bílého vinného octa, 1 lžíce vody, 2 lžíce sójové omáčky, špetka soli

Maso nakrájíme na kostky cca 2,5 x 2,5 cm. Smísíme pečlivě všechny ingredience do marinády a maso jí zalejeme. Marinujeme 30 minut.

Zázvor oloupáme a nadrobno usekáme. Česnek oloupáme a utřeme. Cibuli oloupáme a nakrájíme na plátky. Papriky umyjeme, odstraníme jadérka a nakrájíme na stejné kousky jako maso.

Marinované maso usmažíme na oleji o teplotě 190 °C na jasně hnědou barvu. Vyjmeme a necháme na hedvábném papíru okapat. Česnek a zázvor necháme na rozpáleném oleji zpěnit. Přidáme cibuli a papriky. Za stálého míchání 1 minutu smažíme. Přidáme pomerančovou šťávu, ocet, med, rajský protlak a bramborovou moučku. Za stálého míchání vaříme do zhoustnutí. Přidáme na kostičky nakrájený ananas a plátky okurky. Uvedeme do varu. Přidáme maso. Vložíme na mísu a podáváme.



Šunka v medu

6 porcí: 600 g šunky, 2 vejce, 6 lžic tekutého medu, 4 lžíce kukuřičné mouky, 3 lžíce oleje, sůl, olej na smažení, 3 plátky ananasu na ozdobu

Šunku nakrájíme na tenké plátky a pak proužky dlouhé 5 - 7 cm. V mouce důkladně rozšleháme osolená vejce. Proužky šunky v nich namáčíme a na rozpáleném oleji osmažíme do světle hněda. Přebytečný tuk necháme okapat. Med smícháme s olejem a za stálého míchání smažíme na rozpáleném oleji až do hněda. Přidáme usmažené proužky šunky a za stálého míchání smažíme dále, až se šunka pokryje vrstvou karamelu. Vyjmeme, vložíme do misky a ochladíme.

Ozdobíme plátky ananasu a podáváme. Je to vynikající příloha, již můžeme podávat během celého oběda i k dalším chodům.



Vepřová pečeně s paprikou

500 g vepřové pečeně bez kostí (karé, kýta), 1 cibule, 1 zelená paprika, 1 červená paprika, olej na smažení,

Marináda: 1 bílek, 3 lžíce bramborové škrobové moučky, 3 lžíce sójové omáčky, 1 lžíce vodky,

Omáčka: 1 lžíce bramborové škrobové moučky, 2 lžičky moučkového cukru, špetka soli, 3 lžíce vody

Vepřové maso opláchneme, osušíme, zbytečný tuk odřízneme, pokrájíme na plátky o síle 1,5 cm a pak podél na kousky dlouhé 3 až 4 cm. Spojíme a pečlivě promícháme všechny ingredience marinády. Zalejeme jí maso, zamícháme a na 30 minut odložíme. Cibuli oloupáme a nakrájíme na kostičky. papriky umyjeme, odstraníme jadérka a nakrájíme na čtverečky veliké jako kousky masa. Spojíme a pečlivě pomícháme všechny ingredience omáčky.

Marinované kousky osoleného masa smažíme 3 minuty za stálého míchání na rozpáleném oleji. Vyjmeme, necháme nad pánví okapat. Na tuku, na němž se smažilo maso, smažíme za stálého míchání 1 minutu cibuli a papriky. Vyjmeme a necháme okapat. Na pánvi ponecháme asi 1/2 lžíce oleje. Přidáme osmažené papriky a cibuli, přilejeme omáčku a za stálého míchání vaříme, až omáčka zhoustne. Přidáme maso, pečlivě promícháme a 1 minutu a 30 vteřin ponecháme ještě na plotně. Podáváme horké.



Vepřové Chop Suey

300 g vepřového masa bez kostí (karé nebo kýta), 1/2 lžičky mletého zázvoru nebo malý kousek čerstvého, 2 naťové cibulky, 1 zelená paprika, 2 mrkve, 3 rajčata, 50 g fazolových lusků, 200 g květáku, 2 lžíce bramborové škrobové moučky, 1 lžíce sójové omáčky, 1 lžíce bílého vína, 1 lžíce moučkového cukru, 5 lžic čistého masového vývaru, olej na smažení

Naťové cibulky oloupáme, opláchneme a nakrájíme na plátky. Mrkev oškrábeme a nakrájíme na tenké plátky. Papriku omyjeme, odstraníme jadérka a nakrájíme na proužky. Květák omyjeme a rozdělíme na menší růžičky. Fazolové lusky omyjeme a nakrájíme na 2,5 cm dlouhé kousky. Rajčata omyjeme a nakrájíme na čtvrtky. Zázvor oloupáme a usekáme nadrobno.

Cibuli, papriku, mrkev, fazolové lusky a květák ponoříme na několik minut do horké vody. Vyndáme a necháme okapat. Maso nakrájíme na tenké proužky. Promícháme se sójovou omáčkou, vínem a bramborovou moučkou. Necháme 5 minut odstát. Proužky masa smažíme za stálého míchání na rozpáleném oleji 2,5 minuty. Necháme nad pánví okapat a odložíme.

Na vroucí olej nasypeme cibulky a zázvor. Smažíme za stálého míchání 1 minutu. Přidáme ostatní zeleninu, cukr, sůl a pečlivě promícháme. Za stálého míchání smažíme další minutu. Přidáme maso, podlejeme vývarem a necháme ještě 1 minutu na plotně.

Podáváme přímo z plotny na hluboké misce.



Vepřový bůček s kostí na roštu

750 g vepřového bůčku s kostí, olej na smažení,

Marináda: 1/2 lžičky mletého zázvoru nebo malý kousek čerstvého, 2 stroužky česneku, 3 lžíce medu, 2 lžíce vodky, 3 lžíce sójové omáčky, 3 lžíce vinného octa, 1 lžička tabaska, 1 lžíce bramborové škrobové moučky

Bůček rozdělíme na jednotlivé kousky tak, že ostrým nožem přesekáme šlachy mezi klouby. Rozsekáme širokým ostrým nožem na kousky o délce 6 až 8 cm. Zázvor a česnek oloupáme a rozetřeme, spojíme se sójovou omáčkou, bramborovou moučkou, vodkou, octem, tabascem a medem, pečlivě promícháme. Polovinu marinády nalejeme na bůček a na 45 minut odložíme.

Marinovaný bůček osmažíme na rozpáleném oleji po obou stranách vždy po 5 minutách. Osmažené maso položíme na gril. Pečeme do zhědnutí. Při grilování potíráme často zbytkem marinády. Také je můžeme položit v jedné vrstvě do trouby rozehřáté na 220 °C a 7 až 10 minut opékat. V polovině doby pečení podlejeme zbytkem marinády.



Krevety v rajské omáčce

250 g oloupaných čerstvých nebo konzervovaných krevet, 4 šalotky, 4 stroužky česneku, 200 g rajčat nebo 2 lžíce rajského protlaku, 1 lžička moučkového cukru, 1 lžíce sójové omáčky, 1 lžička soli, 5 lžic oleje na smažení

Krevety osolíme a necháme 15 minut stát. Rajčata spaříme, oloupáme, odstraníme jadérka a nakrájíme na plátky. Česnek oloupáme a usekáme nadrobno. Šalotky oloupáme, umyjeme a nakrájíme na kousky cca 2,5 cm dlouhé. Zvlášť si dáme bílé části a zvlášť si dáme zelené.

Česnek a polovinu bílých částí šalotek smažíme za stálého míchání 1 minutu na menší části rozpáleného oleje. Přidáme krevety a smažíme další minutu do růžova, přičemž intenzívně mícháme. Vyjmeme, necháme okapat tuk a dáme misku do tepla.

Doplníme a znovu rozpálíme tuk. Usmažíme na něm bílé části šalotek, přidáme rajčata nebo protlak a zamícháme. Dodáme zbytek soli, sójovou omáčku a cukr. Přikryjeme a na středním plameni dusíme 8 minut. Přilejeme bramborovou moučku rozmíchanou ve lžíci studené vody a pečlivě promícháme. Vsypeme osmažené krevety a zelené části šalotek. Zvětšíme plamen a uvedeme do varu. Vložíme na misku a ihned podáváme.



Liliové puky

350 g oloupaných čerstvých nebo konzervovaných krevet, 100 g vyloupaných vlašských ořechů, 1.5 lžičky mletého zázvoru nebo větší kousek čerstvého, 2 naťové cibulky, 1 bílek, 2 lžičky škrobové moučky, 1/2 lžíce sherry, citrónová šťáva z 1 citrónu, špetka soli, olej na smažení

Čerstvé krevety oloupáme, maso opláchneme a osušíme. Konzervované krevety necháme pouze okapat. Ořechy a krevety usekáme nadrobno. Cibuli oloupáme a nasekáme na drobné kostičky. Čerstvý zázvor oloupáme, nakrájíme na plátky a usekáme. Z bílku ušleháme tuhý sníh. Smícháme usekané krevety, ořechy, cibuli a zázvor. Osolíme a pokropíme vínem sherry. Přidáme sníh a bramborovou moučku. Vše pečlivě promícháme.

Ze získané masy tvoříme kuličky velké jako vlašský ořech. Hotové kuličky smažíme v dostatečném množství silně rozpáleného oleje asi 2 - 3 minuty. Ocedíme nadbytečný tuk a pokapeme citrónovou šťávou. Ihned podáváme.



Ryba na houbách a na zázvoru

750 g soleného rybího filé, 30 g jidášova ucha, 2 bílky, 3 lžíce bramborové škrobové moučky, 1 rozsekaná naťová cibulka, 1 zázvor, 100 ml přírodního bílého vína, 150 ml kuřecího vývaru, 2 lžíce moučkového cukru, 2 snítky celerové natě, olej na smažení, sůl, voda

Houby opláchneme a zalejeme studenou vodou. Necháme 20 minut stát a pak v té vodě 25 minut vaříme. Ocedíme. Rozkrájíme na kousky, přičemž odstraníme tvrdé části třeňů. Zázvor oloupáme a usekáme. Rybu nakrájíme na větší kousky. Osolíme. Třetinu bramborové moučky smícháme se sněhem z bílků. Kousky ryby obalíme v mouce s bílkem a smažíme 2 minuty po obou stranách na rozpáleném oleji. Stáhneme z plotny a dáme do tepla.

Vývar přivedeme do varu, přilejeme víno, vsypeme cukr, usekaný zázvor a bramborovou moučku, smíchanou s troškou studené vody. Do omáčky vložíme rybu a houby. Přivedeme do varu a 1 minutu vaříme. Podáváme horké posypané usekanou cibulkou.



Ryba pěti vůní na šanghajský způsob

750 g tresky - řízky nakrájené na kousky o síle 2 cm, olej na smažení (větší množství), 1 svazek naťové cibulky na ozdobu, marináda: 2 lžíce sójové omáčky, 1 lžíce sherry, omáčka: 1 lžička koření "pěti vůní" (viz samostatný recept), 2 nadrobno usekané naťové cibulky, 1.5 lžičky mletého zázvoru nebo větší kousek čerstvého nadrobno usekaného, kousek sušené mandarinkové kůry, 1/2 pomeranče, 2 lžíce moučkového cukru, 2 lžíce červeného vinného octa, sůl, 600 ml vody

Ingredience na marinádu spojíme a pečlivě rozmícháme. Kousky ryby osušíme, osolíme, uložíme do ploché misky, zalejeme marinádou a necháme 2 hodiny marinovat.

Koření "pěti vůní", cibuli, zázvor, mandarinkovou kůru a pomeranč zalejeme vodou. Uvedeme do varu a na slabém plameni 30 minut vaříme, až se obsah tekutiny o 1/3 vypaří. Přecedíme přes husté síto. Omáčku vlejeme do nádoby, dodáme cukr, ocet a důkladně promícháme.

Marinovanou rybu usmažíme na vroucím oleji z obou stran, 5 minut na každé straně. Vyjmeme a necháme okapat. Svaříme omáčku. Přidáme usmaženou rybu a na slabém plameni 3 až 5 minut vaříme, přičemž sbíráme pěnu. Uvařenou rybu vyjmeme a vložíme do misky. Omáčku vaříme dále, až zhoustne jako sirup. Zahuštěnou omáčkou potíráme rybu. Po zchladnutí vložíme rybu nejméně na 3 hodiny do ledničky. Jídlo podáváme studené, zdobené palmičkami z cibulek (očištěnou a umytou nať mladé cibulky hustě nakrojíme do poloviny délky a pak vložíme do studené vody - po několika minutách se z natě vytvoří "palmička").



Ryba s kaštany

rybí filé - 4 stejně velké porce, 10 žampiónů, 10 oloupaných jedlých kaštanů, sůl, 6 salátových listů na ozdobu,

Marináda: 50 ml vodky, 4 lžíce sójové omáčky,

Omáčka: zbytek marinády, citrónová šťáva z 1 citrónu, pomerančová šťáva z 1 pomeranče, 1 cibule

Rybí maso lehce nakrojíme několika plochými zářezy a uložíme do misky. Zalejeme vodkou smíchanou se sójovou omáčkou a 2 hodiny marinujeme. Žampióny očistíme a umyjeme. Odstraníme třeně. Marinované rybí maso uložíme na velký plát alobalu a osolíme. Na maso navrstvíme kaštany a žampióny. Alobal pečlivě zavineme tak, aby v něm byla ryba dobře uzavřena a vložíme do ohnivzdorné nádoby s pokličkou. Pečeme 25 až 30 minut v troubě rozehřáté na 200 °C.

Cibuli oloupáme a velmi drobně usekáme. Marinádu smícháme s citrónovou a pomerančovou šťávou, nasypeme do ní cibuli a pečlivě zamícháme. Hotovou rybu klademe na ohřáté misky vyložené salátovými listy. Zalejeme šťávou a podáváme. Takto připravenou rybu můžeme také vařit v páře.



Ryba v páře po kantonsku

1 pstruh (kapr, okoun) vážící cca 1 kg, 50 g šunky, 1/2 lžičky mletého zázvoru nebo kousek čerstvého, 2 naťové cibulky, 2 stroužky česneku, 50 g bambusových výhonků, 1 červená paprika, 4 aromatické houby nebo sušené hřiby, 2 lžíce vodky, 1 lžička moučkového cukru, sůl, mletý pepř

Houby namočíme na 20 minut do teplé vody. Uvaříme. Odstraníme třeně a klobouky nakrájíme na malé kousky. Šunku, cibuli a bambusové puky nakrájíme na tenké plátky. Česnek oloupáme a nadrobno usekáme. Všechny ingredience do omáčky nalejeme do nádoby a přivedeme do varu.

Vykuchanou rybu omyjeme, osušíme a osolíme. Podél po obou stranách hřbetu ji nakrojíme. Uložíme do ohnivzdorné nádoby a zalejeme omáčkou. Nádobu s rybou vložíme do větší nádoby s vodou, kterou uvedeme do varu. Rybu vaříme v páře 15 až 20 minut. Rybu položíme na mísu. Podáváme politou horkou omáčkou.



Sladkokyselá ryba

400 g soleného rybího filé, 1.5 lžičky mletého zázvoru nebo větší kousek čerstvého, 2 bílky, 2 lžíce škrobové moučky, 1 lžíce moučkového cukru, 1 lžíce vodky, 1 lžíce bílého vinného octa, 1/2 lžičky soli, 1 lžíce zelené petrželky usekané na ozdobu, olej (větší množství na smažení)

Rybu rozkrájíme na menší kousky. Osušíme. Zázvor oloupáme a usekáme nadrobno. Bílek lehce ušleháme vidličkou, osolíme, přilejeme vodu a vmícháme 3/4 bramborové moučky. Pečlivě promícháme tak, aby vzniklo nepříliš husté těsto. Kousky ryby namáčíme do těsta a ve větším množství oleje o teplotě 190 °C usmažíme do zlatova. Vyjmeme a necháme okapat.

Vývar uvedeme do varu, přidáme cukr, ocet, zázvor a zbytek bramborové moučky, rozmíchané v trošce studené vody. Za stálého míchání vaříme do zhoustnutí na mírném plameni. Přidáme osmaženou rybu a znovu uvedeme do varu. Ozdobíme zelenou petrželkou a horké podáváme.



Bambusové puky s houbami

180 g bambusových puků, 8 aromatických hub nebo sušených hřibů, 1 cibule, 1 lžíce moučkového cukru, 1 lžíce oleje, 1 lžíce sezamového oleje, 350 ml vody, v níž se vařily houby

Houby zalije teplou vodou. Necháme 20 minut stát a pak v té vodě 25 minut vaříme. Vyjmeme, scedíme a odřízneme třeně. Kloboučky nakrájíme na proužky. Z vody, v níž se houby vařily, odlejeme určené množství.

Cibuli oloupáme, nakrájíme na kostičky a 1 minutu smažíme na rozpáleném oleji. Bambusové puky nakrájíme na proužky. Houby smažíme za stálého míchání 5 minut ve směsi oleje se sezamovým olejem. Přidáme další ingredience, podlejeme vodou z hub a dusíme 30 minut na slabém ohni tak, aby se šťáva téměř úplně vypařila. Podáváme velmi horké s rýží.



Fazolové lusky v ostré omáčce

500 g fazolových lusků, 2 naťové cibulky, 6 stroužků česneku, 150 ml masového vývaru, 1 lžíce sójové omáčky, 1 lžíce sherry, 1 lžička moučkového cukru, špetka soli, 3 lžíce oleje na smažení, 25 g másla na smažení

Fazolové lusky omyjeme, odřízneme konce a nakrájíme na kousky o délce cca 4 cm. Zalejeme vývarem a vaříme na mírném ohni za stálého míchání tak, až se vývar téměř úplně vyvaří.

Cibuli a česnek oloupáme a usekáme nadrobno. Na pánvi rozpálíme máslo a olej, přidáme nasekanou cibuli a česnek. Osolíme a za stálého míchání asi 1/2 minuty smažíme. Přidáme uvařené fazolové lusky a pečlivě je promícháme s horkým tukem. Přidáme cukr, sójovou omáčku a sherry. Za stálého míchání smažíme ještě asi 1 minutu. Podáváme horké.



Pikantní nakyslý zelný salát

800 g čínského zelí, 1 červená feferonka, 2 lžičky mletého zázvoru nebo 1 střední kousek celého, 3 lžičky moučkového cukru, 1 lžíce hořčice, 3 lžíce vinného octa, 1 lžíce oleje, 2 lžičky soli, 2 lžíce slaných oříšků na ozdobu

Z menší hlávky čínského nebo bílého zelí odstraníme vrchní listy. Zbytek pečlivě omyjeme a osušíme. Z bílého zelí odstraníme košťál. Zbytek rozkrájíme na 6 cm dlouhé nudličky. Jednotlivé vrstvy klademe do hliněné nádoby a každou vrstvu posypeme směsí soli a cukru, pak pečlivě promícháme a necháme na chladném místě 2 hodiny odstát.

Ostrou červenou papričku omyjeme, rozřízneme na polovinu, odstraníme jadérka a nakrájíme na plátky a pak usekáme. Osolené zelí ještě jednou promícháme, lehce stiskneme a slijeme 1/3 šťávy. Přidáme papriku, zázvor, hořčici a olej. Pečlivě promícháme a dáme zase na 2 hodiny na chladné místo odstát. Slané oříšky opláchneme studenou vodou a salát jimi posypeme. Podáváme jako jeden z příkrmů před hlavním chodem.



Salát ze sójových klíčků s kuřecím masem

350 g sójových klíčků, 1 uvařená kuřecí prsíčka, 3 naťové cibulky, 1 menší celer, 1 lžíce bílého vinného octa, 2 lžíce sójové omáčky, 1 lžíce sezamového oleje, sůl

Cibulky oloupáme, umyjeme, usekáme nadrobno. Snítku celeru opláchneme a rozkrájíme na menší kousky. Sójové klíčky zalejeme vroucí vodou a necháme 1 minutu stát. Pak přelejeme studenou vodou, scedíme a vysušíme.

Z kuřecích prsíček sloupneme kůži a maso nakrájíme na tenké proužky. Sójové klíčky s cibulí a celerem dáme na salátovou misku. Sójovou omáčku spojíme s octem, sezamovým olejem a špetkou soli a pečlivě promícháme. Dáme na 20 minut odležet. Podáváme ozdobené proužky masa.



Sladkokyselé zelí

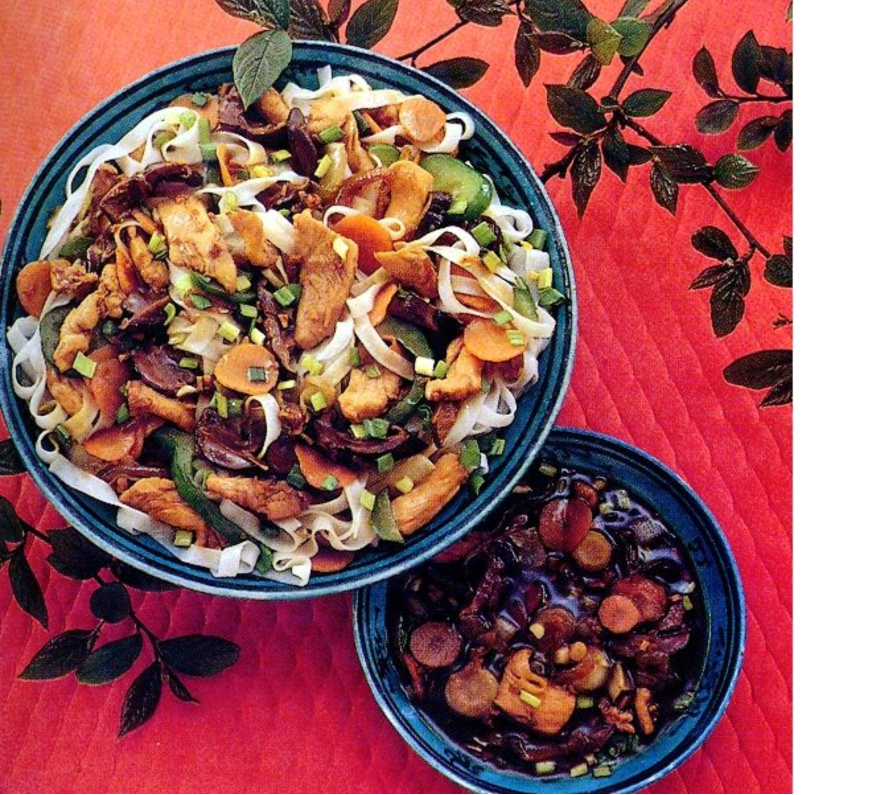
1 hlávka pekingského zelí, 1 malá feferonka, 1 lžička soli, 1 lžička moučkového cukru, 4 lžíce oleje na smažení,

Omáčka: 1 lžíce bramborové škrobové moučky, 2 lžíce sójové omáčky, 3 lžíce octa, 3 lžíce pomerančové šťávy, 2 lžíce sherry, 2 lžíce rajčatového protlaku, 3 lžičky moučkového cukru, 5 lžic vody

Prostřední hlávku pekingského nebo bílého zelí omyjeme a rozkrojíme na polovinu. Odstraníme košťál a listy rozkrájíme na tenké proužky. Přidáme sůl a cukr, pečlivě promícháme a na 30 minut odložíme.

Všechny součásti omáčky spojíme a pečlivě promícháme, uvedeme do varu a 5 minut na slabém plameni vaříme, až omáčka zhoustne a není průhledná. Stáhneme z plotny a dáme do tepla.

Papričku omyjeme, odstraníme jadérka a nakrájíme na tenké proužky. Smažíme ji za stálého míchání na rozpáleném oleji 2 minuty. Přidáme zelí a dále 2 minuty mícháme. Stáhneme plamen na nejnižší stupeň a ještě 5 minut smažíme, přičemž zamícháme už jen občas. Vyjmeme na misku a polejeme horkou omáčkou. Ihned podáváme.



Nudle se zeleninou

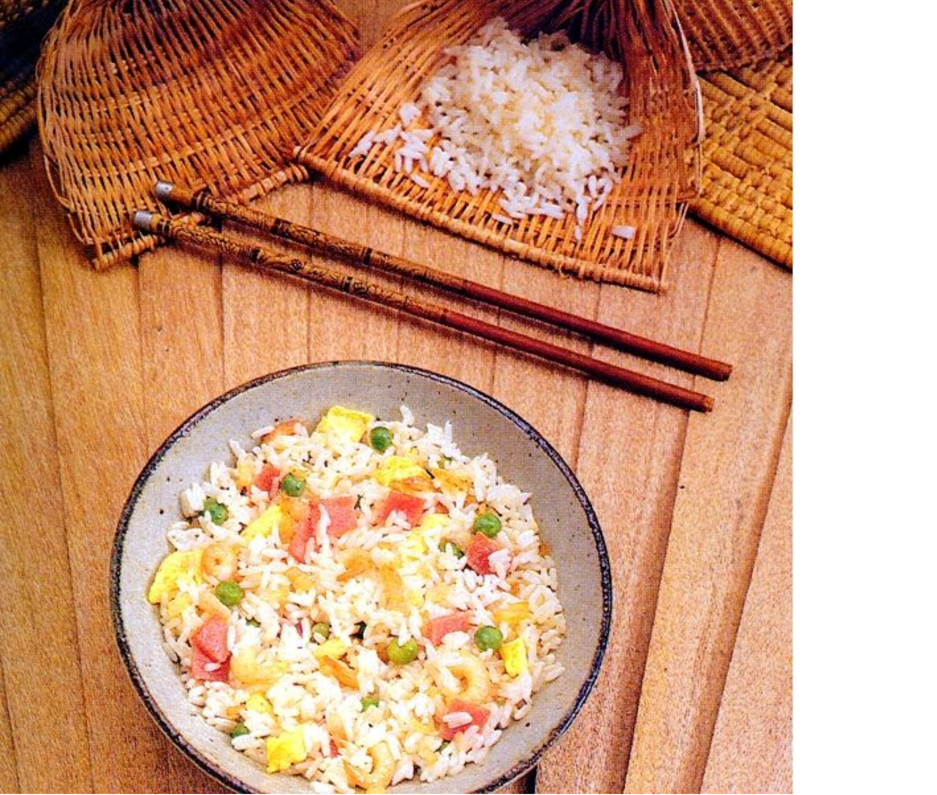
200 g nudlí - čínských vaječných nebo domácích, 250 g syrových kuřecích prsíček, 1 lžička mletého zázvoru nebo 1 střední kousek celého, 2 cibule, 2 stroužky česneku, 1 mrkev, 150 g čínského zelí, 6 aromatických hub nebo sušených hřibů, olej na smažení,

Omáčka: 8 lžic sójové omáčky, 4 lžíce sherry, 1 lžička moučkového cukru, špetka soli

Houby namočíme na 20 minut do vlažné vody a pak v té vodě 25 minut vaříme. Vyjmeme a odřízneme třeně, kloboučky nakrájíme na proužky. Cibuli oloupáme a nakrájíme na plátky. Zelí omyjeme, osušíme na nakrájíme na proužky. Mrkev oškrábeme, umyjeme a nakrájíme na kolečka. Česnek a zázvor oloupáme a usekáme nadrobno. Všechno spolu pečlivě promícháme.

Kuřecí prsíčka zbavíme kůže a maso nakrájíme na plátky. Nudle vaříme v osolené vodě 5 minut. Scedíme, vložíme do hluboké misky a dáme do tepla. Na rozpáleném oleji smažíme 1 minutu mrkev, vyjmeme, necháme nad pánví okapat a do oleje vložíme zelí. Po 1 minutě vyjmeme a rovněž necháme okapat. V témž oleji smažíme 1 minutu nakrájené houby. Pak přidáme cibuli, česnek a zázvor. Za stálého míchání 1 minutu smažíme. Přilijeme omáčku, osmaženou mrkev a zelí, nakrájené kuřecí maso a za stálého míchání ještě 2 minuty smažíme.

Nudle smícháme s osmaženým masem a zeleninou. Podáváme horké.



Smažená kantonská rýže

200 g rýže, 50 g vařené uzené šunky, 100 g krevet oloupaných čerstvých nebo z konzervy, 3 vejce, 3 mladé naťové cibulky, 50 g zeleného hrášku, 1 lžíce sójové omáčky, sůl, 3 lžíce oleje na smažení, 500 ml vody na vaření rýže

Rýži opláchneme pod tekoucí vodou. Vaříme ve vodě 20 minut pod pokličkou. Scedíme a odložíme. Cibulky oloupáme, umyjeme a usekáme nadrobno. Vejce rozšleháme se sójovou omáčkou. Přidáme polovinu rozkrájené cibulky a pečlivě promícháme. Z této hmoty usmažíme na 1/3 rozpáleného oleje tenkou omeletu, zrůžovělou po obou stranách. Necháme ji vystydnout a nakrájíme na tenké proužky.

Na další části silně rozpáleného oleje smažíme 1 minutu osolené krevety. Přidáme šunku a zelený hrášek. Smažíme za stálého míchání ještě 2 minuty. Přendáme do nádoby s nakrájenou omeletou.

Na zbytku oleje za stálého míchání osmažíme rýži se zbytkem cibule. Po 3 minutách stáhneme plamen, přidáme další ingredience a jemně promícháme. Necháme ještě 2 minuty na plotně. Podáváme tak, aby všechny součásti byly zřetelně viditelné.

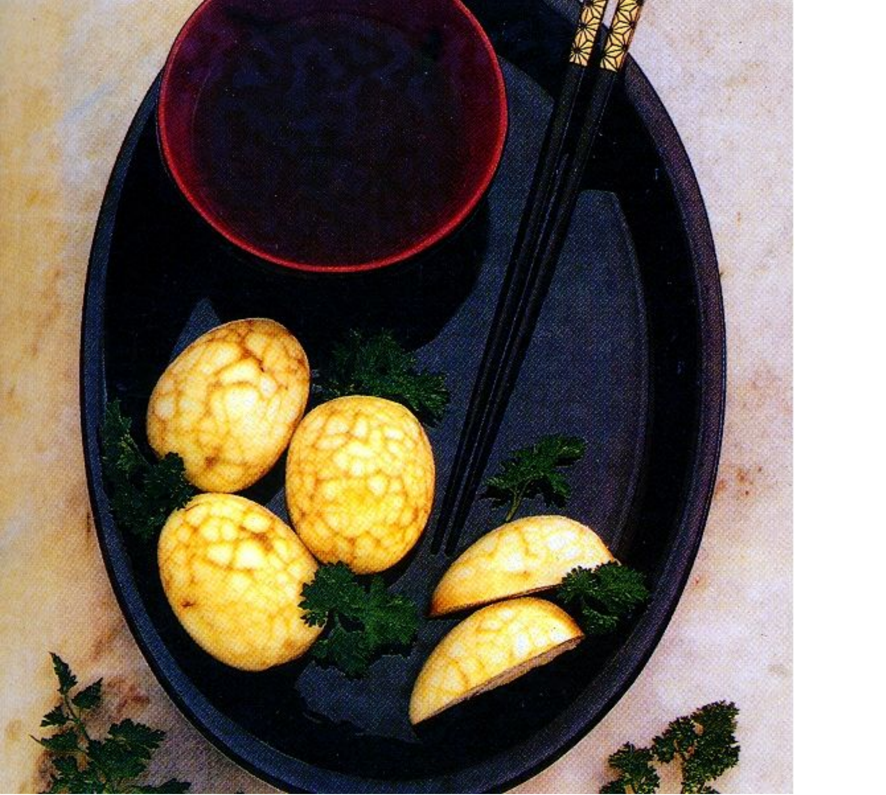


Míchaná vajíčka Foo-yung se šunkou

6 vajec, 100 g vařené šunky, 100 g sójových klíčků, kousek zázvoru nebo 1/2 lžíce mletého, 2 naťové cibulky ("sečky"), 1 lžíce sójové omáčky, 1 lžíce sherry, 3 lžíce oleje

Cibuli a zázvor oloupáme a usekáme nadrobno. Šunku nakrájíme na tenké plátky. Vejce rozšleháme vidličkou nebo v mixéru na jednolitou žlutou hmotu. Do 2/3 silně rozpáleného oleje nasypeme šunku, cibuli, zázvor a sójové klíčky. Přilejeme sherry a za stálého míchání 1 minutu smažíme.

Po usmažení všechno promícháme s rozšlehanými vejci. Na veliké pánvi (cca 25 cm v průměru) rozpálíme zbytek oleje a vlejeme do něho směs vajec a šunky s kořením. Smažíme 1 minutu, obrátíme a smažíme ještě cca 45 vteřin. Rozdělíme na porce, přeložíme na zahřáté talíře a podáváme.



Mramorová vajíčka

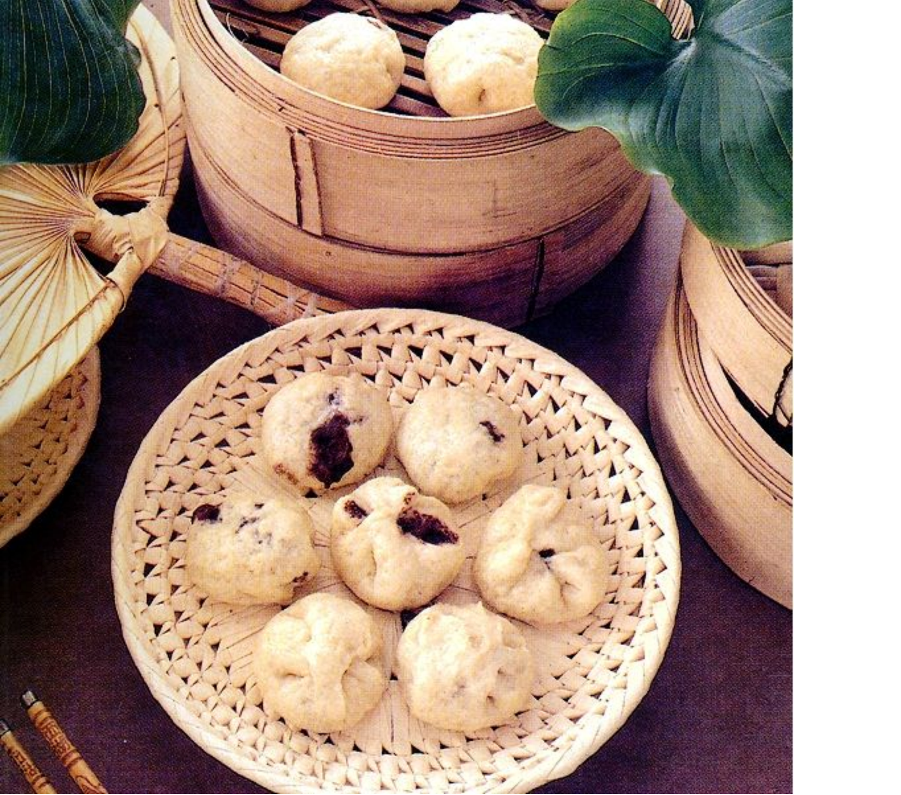
4 vejce, 3 lžíce lístečků černého čínského čaje Ulung, 2 lžíce sójové omáčky, 1 lžíce sherry, 15 zrnek celého pepře, 2 hřebíčky, kousek celé skořice (malý), 6 zrnek nového koření, anýz - 1/3 hvězdičky, 1/2 ks sušené chilli papričky, 3/4 l vody, sůl dle chuti,

Omáčka: 2 lžičky tabaska, 120 ml sójové omáčky

Vajíčka uvaříme na tvrdo ve vroucí vodě (cca 15 minut). Vychladíme a jemně každé zmáčkneme tak, aby skořápka popraskala, ale nesloupla se.

Smícháme všechno koření a utlučeme je v hmoždíři. Vajíčka přendáme do jiné nádoby, přidáme čaj, tlučené koření, sůl, sójovou omáčku a sherry. Zalijeme vodou. Přivedeme do varu a na mírném plameni vaříme pod pokličkou 30 minut. Uvařená vajíčka ochladíme. Po oloupání se objeví na povrchu bílku hnědý mramorový vzor.

Tabasco, sójovou omáčku, případně jiné přísady, pečlivě smícháme. Oloupaná vajíčka nakrájíme na poloviny nebo čtvrtiny. Omáčku podáváme zvlášť.



Čínské houstičky vařené v páře

300 g hladké mouky, 2 lžíce vepřového sádla škvařeného nebo rostlinného másla, 2 lžíce moučkového cukru, 1 lžička bílého vinného octa, 130 ml vody, 20 g kvasnic, 1/2 lžíce sezamového oleje,

Náplň: 250 g fazolové kaše, 4 lžíce moučkového cukru, 3 lžíce sójové omáčky, 1 lžička sezamového oleje

Mouku prosejeme, smícháme s cukrem a kvasnicemi, přidáme sádlo nebo tuk a vše ostrým nožem rozsekáme. Přidáme vodu smíchanou s octem a sezamovým olejem. Zaděláme tak, aby vzniklo pružné těsto. Přikryjeme a dáme na 30 minut do tepla kynout.

Všechny části náplně spojíme a pečlivě smícháme. Hotové těsto rozdělíme na stejné díly (4 na porci). Z nich vytvoříme nejprve kuličky a ty pak rozválíme na placičky asi 8 cm v průměru. Na každou položíme porci náplně. Kraje spojíme v jednom bodě a pečlivě slepíme. Vytvoříme kuličky. Hotové kuličky potřené sezamovým olejem vkládáme slepenou částí dolů do nádoby, kde se budou vařit v páře. Vaříme 20 minut. Podáváme horké. Můžeme připravit i bez náplně.



Jarní krokety

Těsto: 250 g hladké mouky, 2 vejce, 1/2 l vody, sůl,

Náplň: 250 g libového vepřového masa, 150 g krevet oloupaných čerstvých nebo konzervovaných, 1 cibule, 1 snítka celerové natě, 2 lžíce sójové omáčky, 1 lžíce moučkového cukru, sůl, olej na smažení

Z uvedených součástí vypracujeme těsto jako na lívance. 15 minut je necháme odpočívat. Snítku celeru a oloupanou cibuli nadrobno usekáme. Maso a krevety rovněž nadrobno usekáme a 1 minutu na nevelkém množství oleje osmažíme. Pak přidáme sójové klíčky, celer a cibuli a za stálého míchání 3 minuty smažíme. Přidáme cukr, sójovou omáčku, osolíme a náplň dobře promícháme.

Z hotového těsta usmažíme tenké placičky. Na každou položíme trošku náplně. Kraje složíme do středu a stočíme. Konec slepíme troškou mouky rozmíchané ve vodě. Krokety jemně vkládáme do rozpáleného oleje. Smažíme do růžova. Hotové necháme okapat.



Taštičky (čínské pirožky)

500 g hladké mouky, 1 lžička moučkového cukru, 300 ml vody, 35 g kvasnic, olej na smažení,

Náplň: 300 g libového vepřového masa, 6 černých hub nebo sušených smržů, 1 cibule, 1 stroužek česneku, 2 lžíce sójové omáčky, 1 lžíce sezamového oleje, sůl, mletý pepř,

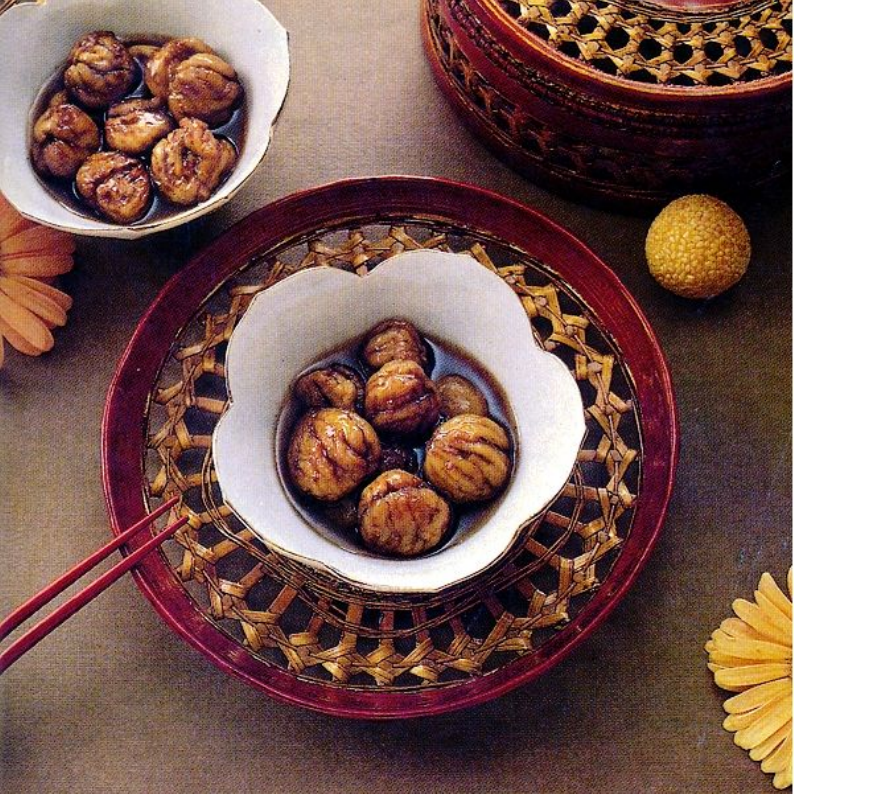
Omáčka: 2 lžíce medoviny, 6 lžic sójové omáčky, 1 lžíce vinného octa, 1 lžíce sherry

Kvasnice rozmícháme s cukrem ve 3 polévkových lžících vlažné vody. Na 30 minut odložíme. Pak přidáme mouku a zbytek vody a vypracujeme těsto. Dáme je na 2 hodiny na teplé místo kynout.

Houby namočíme na 20 minut do vlažné vody a pak v té vodě 25 minut vaříme. Vyjmeme a odstraníme tvrdé části, zbytek usekáme nadrobno. Rovněž maso usekáme nadrobno. Cibuli a česnek oloupáme a usekáme nadroboučko. Všechno vložíme do rozpáleného oleje a 2 až 3 minuty smažíme. Stáhneme z plotny, přidáme sójovou omáčku a sezamový olej. Osolíme, opepříme a pečlivě promícháme. Spojíme a pečlivě promícháme všechny součásti omáčky.

Hotové těsto rozválíme na placku o síle 3 mm a z ní vykrájíme kolečka o průměru 7 cm. Na každé kolečko položíme lžičku nádivky. Pirožky spojíme tak, aby okraje vytvořily krček sáčku a nad nádivkou je stočíme tak silně, aby se nerozlepily. Smažíme na rozpáleném oleji nebo vaříme v páře.

Podáváme horké. Zvlášť podáváme omáčku.



Kaštany v sirupu

400 g oloupaných jedlých kaštanů, 120 g moučkového cukru, 1 lžička koření "pěti vůní" (viz samostatný předpis), 1 citrón na šťávu, 2 lžíce sherry, 1.2 l vody

Kaštany vhodíme do nádoby, zalejeme studenou vodou, přisypeme koření "pěti vůní", dáme na plotnu a uvedeme do varu. Z vařící tekutiny sbíráme pěnu. Přidáme cukr, zamícháme a 25 minut na mírném ohni vaříme. Ke konci přidáme citrónovou šťávu a sherry.

Kaštany vložíme do hlubokých misek a zalejeme sirupem, v němž se vařily. Takto upravené můžeme podávat teplé i studené.



Rýžový moučník "osmi krás"

Těsto: 250 g rýže, 1 l vody, 50 g másla, 2 lžíce moučkového cukru, 50 g rozinek, 100 g oloupaných a usekaných vlašských ořechů, 100 g višňového džemu, 30 g kandysované angeliky nadrobno nakrájené, 50 g pomerančové kůry nadrobno nasekané a osmažené, 30 g oloupaných posekaných mandlí,

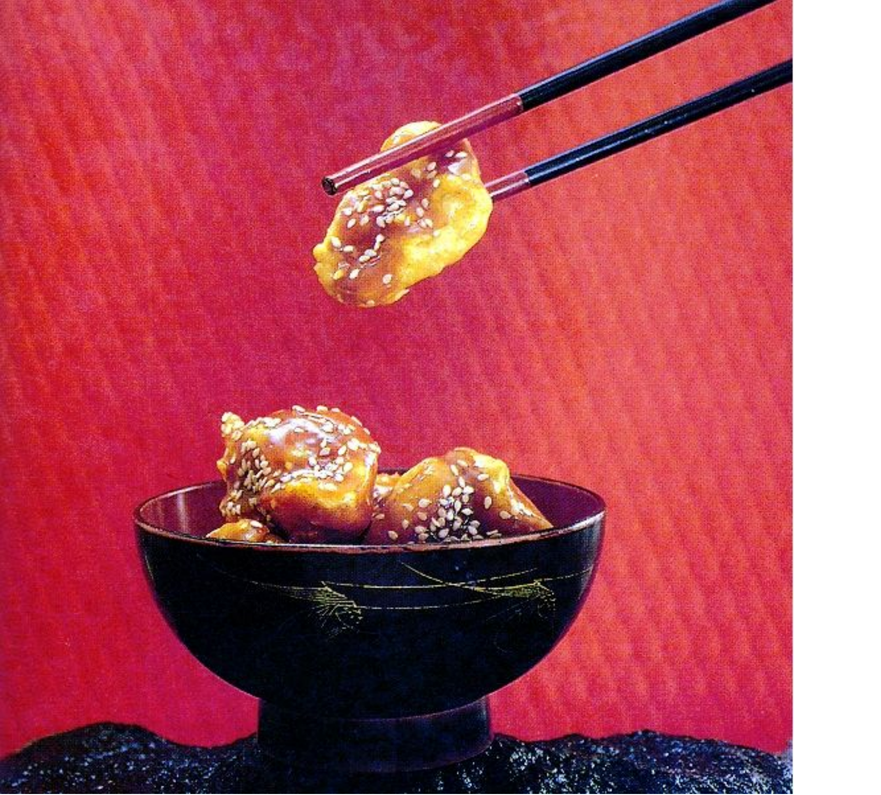
Krém: 150 g jedlých kaštanů uvařených nebo spařených a oloupaných vlašských ořechů, 100 g moučkového cukru, 50 g másla, 50 ml rumu,

Sirup: 3 lžíce moučkového cukru, 1 lžíce bramborové škrobové moučky, 300 ml vody

Kaštany nebo ořechy umeleme v mlýnku a utřeme s máslem a cukrem na jemnou kaši. Přilejeme rum a krém pečlivě umícháme.

Rýži opláchneme ve studené vodě. Zalejeme vodou, uvedeme do varu a na slabém ohni 15 minut vaříme. Scedíme a smícháme s cukrem a polovinou másla. Zbytkem másla vytřeme asi litrovou nádobu. Její dno a stěny pokryjeme tenkou vrstvou rýže a na dno dáme část ovoce a mandlí. Zbytek pečlivě promícháme se zbylou rýží. Nádobu plníme střídavě vrstvou krému a vrstvou rýže tak, aby poslední vrstvou byla rýže. Povrch přikryjeme pečlivě alobalem, vložíme do velké nádoby s vroucí vodou a v páře vaříme cca 1 hodinu.

Cukr rozpustíme ve vodě, uvedeme do varu a na slabém ohni 5 minut vaříme. Přidáme moučku rozmíchanou ve dvou lžících vody. Mícháme do zhoustnutí. Hotový moučník vyklopíme na misku, polejeme sirupem a podáváme.



Toffi

4 banány nebo 2 jablka, 1 lžíce citrónové šťávy, 1 lžíce sezamového oleje, 250 g krystalového cukru, 125 ml vody, 100 g rýžové mouky, 100 g hladké mouky, 1 balíček kypřícího prášku do pečiva, 2 lžíce dětské krupice, 200 ml vlažné vody, 1 lžíce sezamových semínek, olej na smažení (větší množství), 1 l ledové vody ve zvláštní nádobě

Ovoce oloupáme a nakrájíme na kousky o délce 5 až 6 cm. zalejeme citrónovou vodou smíchanou se lžící vody a necháme 15 minut odpočívat.

Sezamový olej smícháme s cukrem. Přilejeme vodu. Pomalu zahříváme za stálého míchání, dokud se nezačne vařit. Pak na mírném ohni vaříme až do okamžiku, kdy začne tekutina zlátnout.

Oba druhy mouky přesijeme do misky, přidáme prášek do pečiva a krupičku. Zalejeme vlažnou vodou a zaděláme těsto. Ovoce vyjme ze šťávy, namáčíme do těsta a smažíme 2 minuty ve větším množství rozpáleného oleje. Pak necháme okapat tuk, ponoříme do sirupu, posypeme sezamovými zrníčky a hodíme co nejrychleji do nádoby s ledovou vodou. V té necháme 2 až 3 vteřiny. Přendáme na misku a podáváme hned po schlazení.

Koření "pěti vůní" - Hung-liu

1 dávka: 2 lžičky fenyklu, 12 hřebíčků, anýz - 4 hvězdičky, 2 lžičky mleté skořice, 2 lžičky bílého pepře (lze nahradit černým)

Vše pečlivě utlučeme v hmoždíři. Používáme nejraději vždy čerstvé.